




MENÚ BASALCOLEGIOS MARZO 2018

CalidusCatering Services,S.L

Revisado: Maria Rodriguez Esteve
 Técnico en Dietética y Nutrición
 Departamento de Calidad
 DNI: 76.895.939-Q

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 de marzo	2 de marzo
			Espirales c/ tomate/queso (1, 7) Merluza en salsa verde c/patata y guisantes (4,12) Fruta	Crema de zanahoria Albóndigas con arroz (6,12) Yogur (7)
5 de marzo	6 de marzo	7 de marzo	8 de marzo	9 de marzo
Lentejas estofadas Tortilla española c/ensalada (3) Fruta	Crema de calabaza Guiso carne c/macarrones(1,12) Yogur(7)	Empanada de pollo Merluza a la romana c/judías (3,4) Fruta	Caldo gallego Milanesa de pollo c/arroz(3) Natillas (7)	Guisantes con chorizo (12) Guiso de atún (4,12) Fruta
12 de marzo	13 de marzo	14 de marzo	15 de marzo	16 de marzo
Crema de verduras Guiso de calamares c/ patata (12,14) Fruta	Coditos c/tomate (1) Filete ruso con verduras (12) Flan (7)	Potaje de garbanzos Lomo al horno c/ensalada (12) Fruta	Arroz tres delicias (14) Merluza a la plancha c/brécol (4) Yogur (7)	Sopa de estrellas (1) Pollo al horno con guisantes y zanahoria (12) Fruta
19 de marzo	20 de marzo	21 de marzo	22 de marzo	23 de marzo
Sopa de fideos (1) Pechuga de pollo a la madrileña c/champiñones (12) Yogur(7)	Potaje de alubias Tortilla española c/ensalada (3) Fruta	Crema de calabacín Bacalao c/fideos Fruta	Macarrones a la marinera (1,12,14) Jamón asado c/menestra (12) Yogur(7)	MENÚ ESPECIAL FIESTA PRIMAVERA 
26 de marzo	27 de marzo	28 de marzo	29 de marzo	30 de marzo
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO

Alérgenos



1-GLUTEN 2- CRUSTACEOS3- HUEVOS 4-PESCADO 5-CACAHUETES 6-SOJA7-LACTEOS 8-FRUTOS SECOS 9-APIO10-MOSTAZA11-SESAMO12-SULFITOS 13-ALTRAMUZ 14-MOLUSCOS

En Calidus nos preocupamos de su alimentación.